VOLLRATH®

ITALIANO

Manuale dell'utente

RISCALDATORE A MISURA INTERA CAYENNE®

Modello	Descrizione	Tensione	Watt	Amp	Spina
71001	Riscaldatore a misura intera (USA)	120	700	5,8 amp	5-15P
72620	Riscaldatore a misura intera (CE)	230	700	3,.0 amp	Schuko
72553	Riscaldatore a misura intera (CE))	230	700	3,0 amp	UK
72625	Riscaldatore a misura intera (CE))	230	700	3,0 amp	Schuko
72626	Riscaldatore a misura intera (CE))	230	700	3,0 amp	Schuko

Grazie per aver acquistato questa attrezzatura Vollrath. Prima di adoperare l'attrezzatura, è importante prendere dimestichezza con le istruzioni per l'uso e le misure di sicurezza seguenti. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO. Conservare la confezione e l'imballo originali, in quanto sono necessari nel caso in cui l'attrezzatura debba essere spedita per eventuali riparazioni.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Per garantire un funzionamento sicuro, leggere le avvertenze seguenti e comprenderne il significato. Leggere con attenzione.

AVVERTENZA

La dicitura Avvertenza viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *può* causare *gravi* lesioni personali, anche letali o danni notevoli alla proprietà.

ATTENZIONE

La dicitura Attenzione viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *causa* o *può* causare lesioni personali o danni alla proprietà di entità *minore*.

NOTA

La dicitura Nota viene utilizzata per indicare al personale di installazione, azionamento o manutenzione informazioni importanti ma non correlate a pericoli.

Informazioni di sicurezza!

È necessario attenersi sempre alle precauzioni riportate di seguito. La mancata osservanza di tali precauzioni può essere causa di lesioni personali per l'utente e le altre persone.

Per limitare il rischio di lesioni o danni all'unità:

- Utilizzare solamente prese elettriche dotate di messa a terra e con tensione nominale adeguata.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo su superfici piane e livellate.
- Non utilizzare una prolunga con questa attrezzatura. Non collegare questa attrezzatura a una ciabatta elettrica o a un cavo con presa multipla.
- Prima di pulire o spostare l'apparecchiatura, spegnerla, scollegarla dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Scollegare l'apparecchiatura quando non viene usata.
- Non utilizzare senza acqua.
- Non spruzzare liquidi o detergenti sui comandi o sull'esterno dell'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con pagliette di lana di vetro.
- Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione a distanza da fiamme libere, cucine elettriche o calore eccessivo.
- Non lasciare il piano di cottura incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in luoghi pubblici e/o in presenza di bambini.
- Non usare l'apparecchiatura se è stata danneggiata o se il suo funzionamento è stato compromesso in qualsiasi modo.

FUNZIONI E SCOPI

Questa unità è stata progettata ed è destinata al mantenimento degli alimenti alla temperatura di servizio ottimale. Non è intesa o progettata per cuocere alimenti crudi o per riscaldare cibi preparati. Gli alimenti devono essere preparati e posti nelle stazioni alla temperatura di servizio corretta.

Prima di utilizzare questa apparecchiatura, pulirla e asciugarla perfettamente.

Questa apparecchiatura non è destinata all'uso domestico, industriale o di laboratorio.

DISIMBALLO DELL'APPARECCHIATURA E PREPARATIVI

Quando non sono più necessari, eliminare tutti i materiali d'imballo in maniera consona alle normative ambientali.

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballo, il nastro adesivo e tutte le protezioni di plastica dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere eventuali residui di colla lasciati dalla plastica o dal nastro adesivo.
3. Sistemare l'apparecchiatura nella posizione desiderata.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica dotata di messa a terra corrispondente alla tensione nominale riportata sulla targhetta. L'apparecchiatura può danneggiarsi se viene alimentata a una tensione diversa.

CARATTERISTICHE E CONTROLLI

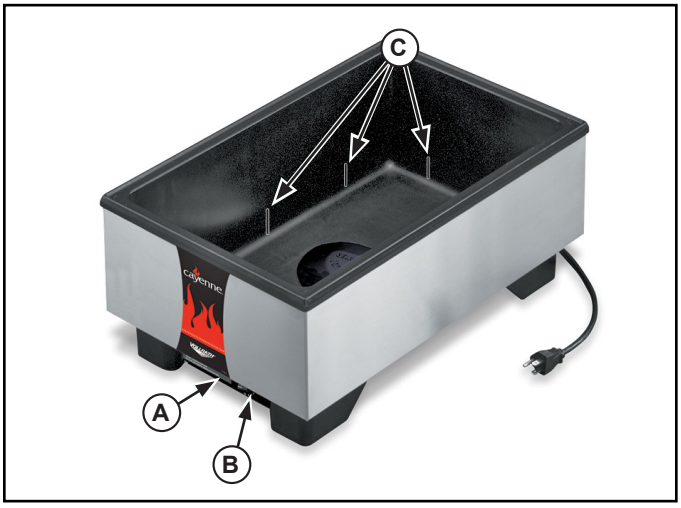


Figura 1. Caratteristiche e controlli

(A) **Interruttore ON/OFF** e **CONTROLLO CALORE.** Accende e spegne l'apparecchiatura e consente di impostare o regolare la temperatura del pozzetto. Più alto è il valore, più alta è la temperatura e viceversa.

(B) **SPIA DELL'ACQUA (alcuni modelli)**. Si illumina quando è necessario aggiungere acqua. Se la spia si accende durante il funzionamento, aggiungere al pozzetto acqua corrente pulita.

(C) **LIVELLO ACQUA**. Indica il livello corretto dell'acqua.

FUNZIONAMENTO

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica.
Evitare l'infiltrazione di acqua e altri liquidi nel piano di cottura. Il liquido all'interno del piano di cottura può causare scosse elettriche. Non danneggiare il cavo di alimentazione.

Non riempire eccessivamente i pozzetti, le bacinelle o le vasche. Il liquido potrebbe penetrare nel vano dei componenti elettrici e causare un cortocircuito o scosse elettriche. Scollegare l'unità prima di intervenire su di essa, svuotando l'acqua e rimuovendo le bacinelle e le vasche. Non spruzzare acqua sul prodotto durante la pulizia. Non utilizzare un cavo di alimentazione alterato o danneggiato.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni.
Non toccare i cibi o liquidi caldi e le superfici di riscaldamento mentre l'apparecchiatura è in uso o si sta riscaldando.

Le superfici calde, il vapore e i cibi caldi possono provocare ustioni. Lasciare raffreddare le superfici calde prima di toccarle. Non versare acqua sulla superficie di cottura, dato che potrebbero causare spruzzi o schizzi.

FUNZIONAMENTO

1. Riempire il pozzetto fino ai livelli corretti dell'acqua (C) utilizzando acqua corrente pulita. Il livello corretto è a circa 2,5 cm dall'alto, pari a circa 5,2 litri d'acqua. Non riempire eccessivamente. Vedere la figura 1.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica dotata di messa a terra corrispondente alla tensione nominale riportata sulla targhetta.
3. Preriscaldare l'acqua nei pozzetti coprendoli con contenitori vuoti o coperchi per alimenti. Portare l'interruttore ON/OFF e di controllo calore (A) alla posizione massima (10). Preriscaldare per 15 minuti.
4. Inserire il contenitore del cibo caldo, superiore a 60 °C, nell'apparecchiatura preriscaldata.
5. Ridurre l'impostazione di calore a un livello opportuno per una temperatura di mantenimento sicura che garantisca l'integrità alimentare. Vedere l'avviso sulla sicurezza alimentare.

Avviso sulla sicurezza alimentare:
monitorare attentamente la temperatura dell'alimento per assicurarne la sicurezza. Il servizio di salute pubblica degli Stati Uniti raccomanda il mantenimento dei cibi caldi a una temperatura minima di 60 °C per impedire la crescita batterica. Mantenere l'acqua e la temperatura ai livelli corretti. Rimuovere periodicamente il contenitore alimentare per controllare il livello dell'acqua. Aggiungere acqua se necessario.

Durante il funzionamento:

6. Mantenere l'acqua il più possibile al livello dell'indicatore. Rimuovere periodicamente (ogni 2 ore) il contenitore alimentare per controllare il livello dell'acqua. Aggiungere acqua calda se necessario. Alcuni modelli sono dotati di un indicatore del livello dell'acqua (D) che si illumina quando il livello dell'acqua è basso.

Al termine dell'uso dell'apparecchiatura:

7. Portare l'interruttore ON/OFF e di controllo calore (A) in posizione OFF e spegnere l'unità. Per rimuovere i contenitori di cibo caldo dall'unità, indossare guanti o servirsi delle presine per proteggere le mani.
8. Lasciare raffreddare completamente l'unità e l'acqua.
9. Vuotare con cautela l'acqua dal pozzetto.

PULIZIA

Per preservarne l'aspetto e prolungarne la durata, l'apparecchiatura deve essere pulita quotidianamente.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni.
Non toccare i cibi o liquidi caldi e le superfici di riscaldamento mentre l'apparecchiatura è in uso o si sta riscaldando.

Le superfici calde, il vapore e i cibi caldi possono provocare ustioni. Lasciare raffreddare le superfici calde prima di toccarle. Non versare acqua sulla superficie di cottura, dato che potrebbero causare spruzzi o schizzi.

NOTA:
non utilizzare sostanze chimiche abrasive, lana di vetro o prodotti per l'eliminazione delle calcificazione sull'apparecchiatura. Risciacquare perfettamente l'apparecchiatura con acqua al termine della pulizia.

1. Portare l'interruttore ON/OFF e di controllo calore (A) in posizione OFF e spegnere l'unità. Per rimuovere i contenitori di cibo caldo dall'unità, indossare guanti o servirsi delle presine per proteggere le mani.
2. Vuotare con cautela l'acqua dal pozzetto.
3. Lasciarla raffreddare completamente prima della pulizia.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica.
Evitare l'infiltrazione di acqua e altri liquidi nel piano di cottura. Il liquido all'interno del piano di cottura può causare scosse elettriche. Non danneggiare il cavo di alimentazione.

Non riempire eccessivamente i pozzetti, le bacinelle o le vasche. Il liquido potrebbe penetrare nel vano dei componenti elettrici e causare un cortocircuito o scosse elettriche. Scollegare l'unità prima di intervenire su di essa, svuotando l'acqua e rimuovendo le bacinelle e le vasche. Non spruzzare acqua sul prodotto durante la pulizia. Non utilizzare un cavo di alimentazione alterato o danneggiato.

NOTA:
non immergere il cavo di alimentazione, la presa o l'apparecchiatura in acqua o in altri liquidi.

4. Con un panno umido o una spugna imbevuta di acqua saponata, pulire l'interno del pozzetto e l'esterno dell'apparecchiatura.

ITALIANO

Identificazione e risoluzione dei problemi

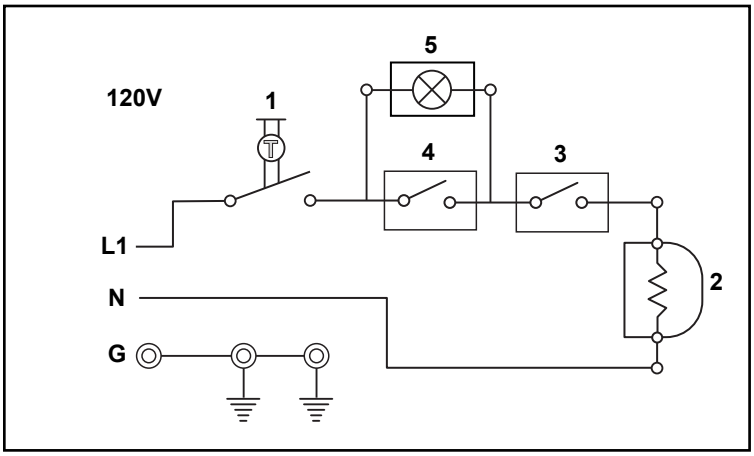
Problema	Causa possibile	Rimedio
La spia dell'acqua (alcuni modelli) si illumina.	L'acqua nel pozzetto è bassa.	Aggiungere acqua calda nel pozzetto per portarla al livello corretto.
	Guasto del pilota.	Sostituire il pilota.
L'unità non si riscalda.	Guasto dell'elemento riscaldatore.	Sostituire l'elemento riscaldatore.
	Guasto del controllo termostatico.	Sostituire il termostato.
L'apparecchiatura non si riscalda a sufficienza.	L'acqua nel pozzetto è eccessiva.	Ridurre la quantità di acqua per portarla al livello corretto.

Riparazione e assistenza

Questo elettrodomestico non contiene parti che l'utente può riparare. Per evitare infortuni o danni gravi, l'utente non deve mai tentare di riparare l'apparecchiatura o di sostituire il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato. Non spedire l'apparecchiatura direttamente a Vollrath Company. Rivolgersi al personale qualificato del servizio di riparazione indicato sotto.

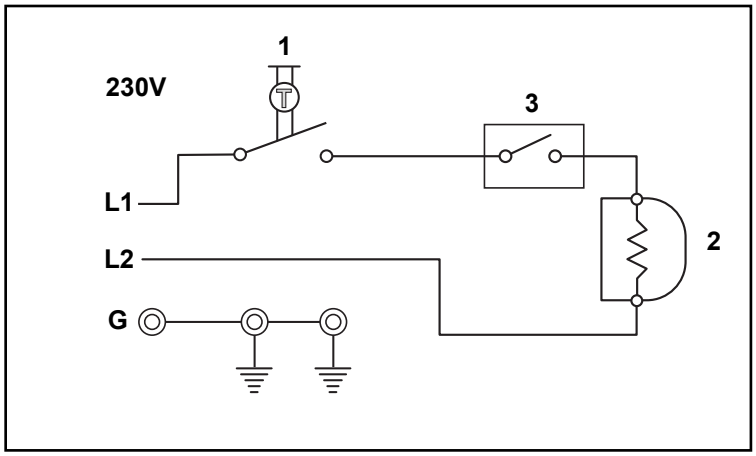
Spedizione riscaldatore VOLLRATH • 1-800-354-1970 (USA) o www.vollrathco.com

SCHEMA ELETTRICO - Riscaldatore a misura intera Cayenne, 120 VCA, modello 71001



Didascalia	Codice catalogo
1	Termostato di controllo
2	Elemento riscaldatore, 120 V ~ 700 W
3	Interruttore limite superiore
4	Interruttore del sensore di livello acqua
5	Spia, avviso di acqua bassa, 120 V

SCHEMA ELETTRICO - Riscaldatore a misura intera Cayenne, 230 VCA, modelli 72620, 72553, 72625, 72626



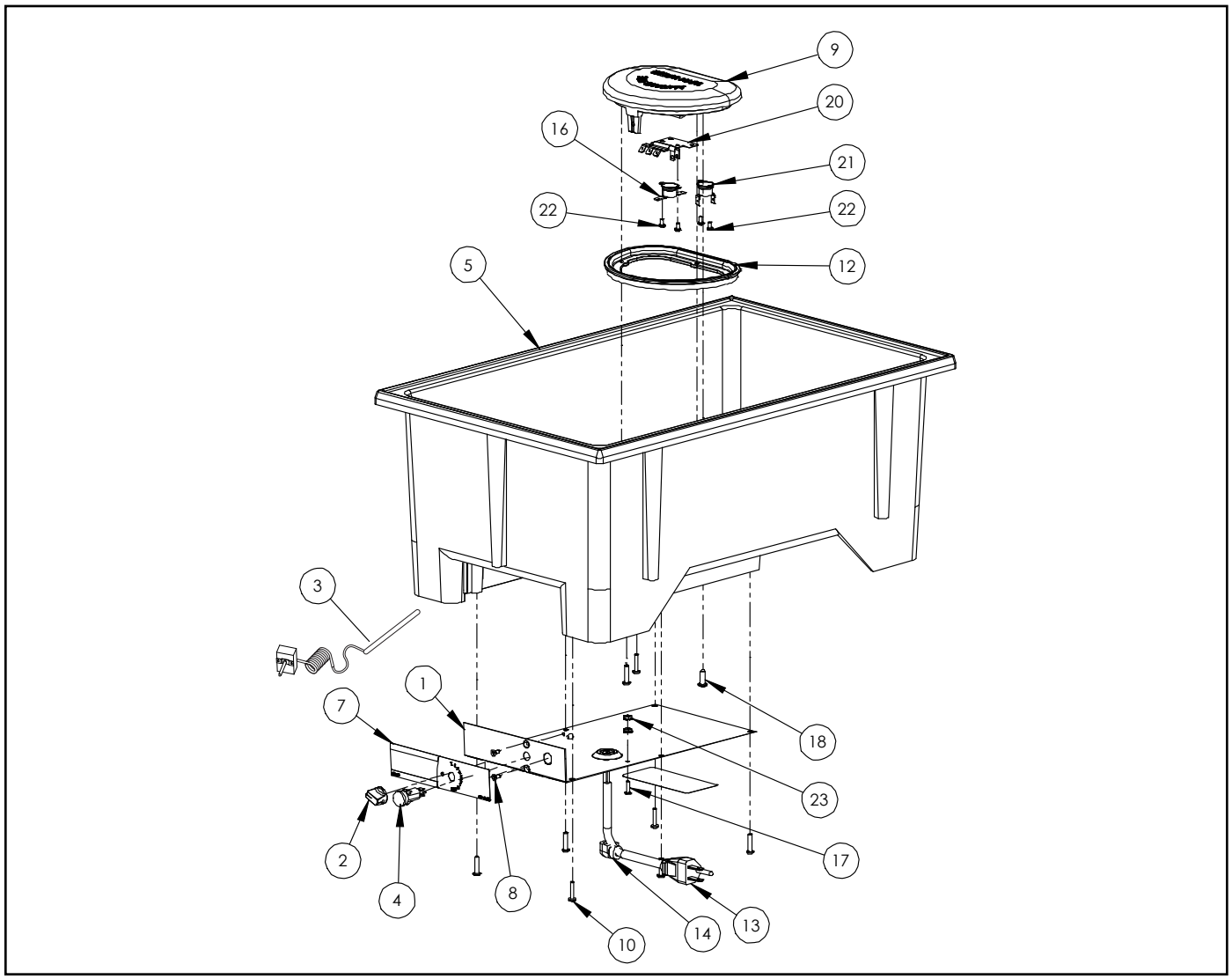
Didascalia	Codice catalogo
1	Termostato di controllo
2	Elemento riscaldatore, 230 V ~ 700 W
3	Interruttore limite superiore

SCHEMA ELETTRICO - Riscaldatore a misura intera Cayenne, modelli 71001, 72620, 72553, 72625, 72626

Didascalia	Codice catalogo	Descrizione
1	44455-1	Pannello di controllo
2	17012-1	Manopola, controllo
3	17074-1	Termostato, capillare corto
4	1755901-1	Pilota, blu, modelli 120 V
5	17489-1	Pozzetto, senza scolo
7	17508-1	Targhetta, controllo
8	17076-3	M4 x 8 mm
9	44204-1	Riscaldatore, 120 V, 700 W
9	44206-1	Riscaldatore, 220/240 V, 760 W
10	17018-3	Vite, 8-32 x ½”
12	17868-1	Guarnizione a D per riscaldatore
13	17023	Cavo di alimentazione 1,8 m, 120 V, 10 A, 5-15 p
13	17249-1	Cavo di alimentazione 1,8 m, 220/240 V, presa Schuko

Didascalia	Codice catalogo	Descrizione
14	17024-3	Sfiato
15	17650-1	Decalcomania, serrare a mano
16	17950-1	Termostato di regolazione
17	17020-3	Vite, 6-32 x 1/2”
18	17014-3	Vite, 10-32 x 5/8”
20	17928-1	Staffa universale termostato
21	25438-1	Termostato, livello acqua, (modelli 120 V)
22	17496-3	Vite, 6-32 x 1/4”
23	17019-3	Dado, N. 6-32, KEPS
24	17605-1	Etichetta, valori nominali, riscaldatore alimenti
	44640-2	Fascia, cromo satinato

ESPLOSO - Riscaldatore a misura intera Cayenne



ITALIANO

DICHIARAZIONE DI GARANZIA DI THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC garantisce i prodotti fabbricati e distribuiti da difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di un anno, tranne per quanto specificato di seguito. Il periodo di garanzia avrà decorso per 12 mesi a partire dalla data di installazione originale. (Ricevuta dell'utente finale)

1. Compressori di refrigerazione – Il periodo di garanzia è di 5 anni.
2. Pezzi di ricambio – Il periodo di garanzia è di 90 giorni.
3. Padelle in alluminio - 90 giorni.
4. Sistema di rivettatura EverTite™ – La garanzia a vita per l'acquirente originale copre solo i rivetti allentati.
5. Linee riscaldatori Cayenne® – Il periodo di garanzia è di 1 anno, più 1 anno aggiuntivo solo per gli elementi di riscaldamento.
6. Piani di cottura a induzione Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro e Professional – Il periodo di garanzia è di 2 anni.
7. Piani di cottura a induzioni Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita e Commercial - Il periodo di garanzia è di 1 anno.
8. Stazioni di lavoro a induzione ServeWell® – Il periodo di garanzia è di 1 anno per il tavolo della stazione di lavoro e di 2 anni per le piastre a induzione.
9. Affettatrici – Il periodo di garanzia è di 10 annisugli ingranaggi e 5 anni sulle cinghie.
10. Miscelatori – Il periodo di garanzia è di 2 anni.
11. Le estensioni di garanzia sono disponibili su base limitata e devono essere concordate prima della chiusura della vendita.
12. Vollrath – Prodotti Redco – Il periodo di garanzia è di 2 anni.
13. Linee di prodotti Optio / Arkadia – Il periodo di garanzia è di 90 giorni.
14. Tutti i prodotti antiaderenti (es. padelle e superfici) sono garantiti per 90 giorniper le superfici antiaderenti.

Tutti i prodotti della collezione Jacob's Pride®, compresi i seguenti, sono coperti da garanzia a vita:

- Dosatori monoblocco certificati NSF
- Utensili Spoodle® omologati NSF
- Cucchiai robusti con impugnatura ergonomica omologati NSF
- Cucchiaioni robusti omologati NSF
- Palette robuste con impugnatura ergonomica
- Pinze monoblocco*
- Mestoli monoblocco robusti*
- Fruste con manici in nylon
- Schiumarole forate monoblocco
- Pentolame Tribute®, Intrigue® e Classic Select®*

*La garanzia Jacob's Pride® non copre i rivestimenti antiaderenti e le impugnature di silicone Kool-Touch®.

Articoli venduti senza garanzia:

- Coltelli macinacarne
- Lampadine dei forni a convezione e dei distributori alimentari per cibi caldi
- Guarnizioni degli sportelli forno
- Pannelli di vetro degli sportelli forno
- Vetri dei distributori alimentari per cibi caldi e degli espositori
- Attrezzature di calibrazione e allacciamento gas
- Lame di affettatrici / taglierine (da tavolo) – Redco e Vollrath

QUESTA GARANZIA SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA, COMPRESE LE GARANZIE IMPLICITE DI COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE

Come unica responsabilità di The Vollrath Company LLC e unico ricorso dell'acquirente per qualsiasi violazione della garanzia, The Vollrath Company LLC riparerà o, a sua discrezione, sostituirà il prodotto o la parte difettosa senza addebito, salvo diversamente riportato di seguito:

- Per i compressori di refrigerazione e il secondo anno di garanzia sulle linee riscaldatori e miscelatori Cayenne®, The Vollrath Company LLC fornirà esclusivamente la parte di ricambio o la parte riparata e saranno a carico dell'acquirente le spese della manodopera necessaria a eseguire la riparazione o sostituzione.
- Per ottenere il servizio di garanzia, l'acquirente è tenuto a restituire a The Vollrath Company LLC qualsiasi prodotto (diverso dalle attrezzature a gas installate permanentemente) di peso inferiore a 50 kg o situate al di fuori di un raggio di 75 km da un tecnico certificato designato da The Vollrath Company LLC a eseguire le riparazioni in garanzia. Se non è possibile rivolgersi a un tecnico Vollrath, consultare il sito web per i punti di assistenza. (Consultare il catalogo prodotti per il peso e la dimensione del prodotto)
- Non sarà disponibile alcun rimedio per prodotti che siano stati danneggiati da incidente, incuria, installazione inadeguata, mancanza di opportuna configurazione o supervisione quando richiesto, negligenza, uso improprio, installazione o funzionamento contrario alle relative istruzioni o altre cause non insorgenti da difetti nei materiali o nella manodopera. A richiesta dell'acquirente, The Vollrath Company LLC riparerà o sostituirà tali prodotti a un costo ragionevole.
- Non sarà disponibile alcun rimedio per le affettatrici le cui lame non siano state affilate (consultare il manuale dell'utente per le istruzioni di affilatura)
- Non sarà disponibile alcun rimedio per miscelatori danneggiati da cambio di trasmissione mentre l'unità è in funzione o per sovraccarico, in ogni caso secondo quanto determinato da un tecnico certificato Vollrath
- Il lavoro in garanzia deve essere autorizzato in anticipo da The Vollrath Company LLC. Vedere le istruzioni operative e di sicurezza relative allo specifico prodotto per le procedure di reclamo in garanzia.
- Non sarà onorato alcun rimedio per un prodotto restituito e ritenuto accettabile secondo le specifiche di prodotto.
- Non sarà onorato alcun rimedio ai sensi di qualsiasi garanzia non registrata, secondo quanto richiesto di seguito.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ:

THE VOLLRATH COMPANY LLC DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI FORTUITI O CONSEGUENTI DI ALCUN TIPO, SIANO ESSI DOVUTI A NEGLIGENZA O ALTRO TORTO, VIOLAZIONE DELLA GARANZIA O ALTRO.

Procedura di reclamo in garanzia

Per qualsiasi reclamo in garanzia, è necessario attenersi alla seguente procedura:

- Tutti i reclami in garanzia devono essere esposti con una telefonata all'assistenza tecnica Vollrath, al numero +1 800 628 0832.
- Un agente dell'assistenza tecnica si occuperà di diagnosticare il problema e fornire i dettagli per la soluzione.
- Fornire nominativo e numero telefonico del chiamante
- Fornire nome e indirizzo dell'azienda, completo di via, città, CAP e provincia
- Fornire modello e numero di serie
- Fornire la data d'acquisto e la prova d'acquisto (scontrino o ricevuta fiscale)
- Fornire il nome del concessionario presso cui è stata acquistata l'unità

NOTA: Vollrath non accetterà i prodotti inviati sprovvisti di tutti i dati sopraindicati.

Importante:

PER ESPORRE UN RECLAMO IN GARANZIA, È NECESSARIO SPEDIRE LA CARTOLINA DI REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA.

Registrazione

ONLINE: registrate la garanzia online su www.Vollrathco.com

ASSENZA DI ACCESSO WEB: è possibile registrare l'unità compilando la cartolina della garanzia e inviandola per fax all'ufficio The Vollrath Co. LLC del proprio paese di residenza.

Registrazione della garanzia

Nome dell'azienda

Nome contatto principale | E-mail

Indirizzo

Città | Provincia | CAP

Paese | Telefono | Fax

Modello | Articolo n.

Numero di serie ____ - ____ - ____

Tipo operazione

❑ Ristorante a servizio limitato	❑ Ristorante a servizio completo	❑ Bar/Osteria	❑ Supermercato
❑ Drogheria	❑ Ambiente ricreativo	❑ Hotel/Albergo	❑ Compagnia aerea
❑ Azienda/Industria	❑ Scuola primaria/secondaria	❑ Università	❑ Ospedale
❑ Casa di cura	❑ Casa di riposo/RSA	❑ Esercito	❑ Carcere

Motivo per la selezione del nostro prodotto

❑ Aspetto	❑ Ristorante a servizio completo	❑ Disponibilità	❑ Consigliato dal venditore
❑ Facilità d'uso	❑ Versatilità d'uso	❑ Prezzo	❑ Marchio

Siete interessati a ricevere il catalogo completo dei nostri prodotti e restare nella mailing-list? ❑ Sì ❑ Non

ITALIANO

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.